REVUE DE VITICULTURE

AIDE-TOI, LE CIEL T'AIDERA (*Suite*)

RÉALISATIONS

Dans tout ce qui précède, je suis bien resté dans le sillon tracé par le vœu de la C. G. V. : « Création d'une industrie nouvelle, transformant les moûts en produits alimentaires autres que le vin ».

Mais il ne suffit pas d'établir clairement ce qu'il faudrait faire, il faut le réaliser, et la crise dont souffre la Viticulture exige que le remède soit très promptement appliqué. C'est ce qui va faire l'objet de la seconde partie de ce travail. Mais je ne puis l'aborder sans solliciter l'indulgence, et sans demander en particulier que l'on daigne aller jusqu'au bout de mon argumentation au lieu de la rejeter dès les premières lignes.

Mon point de départ est le suivant :

On ne crée pas de produits nouveaux, et surtout d'importants et rapides débouchés pour des produits nouveaux, sans faire des sacrifices. Frais de publicité, vente au-dessous du prix de revient dans les débuts, afin de « faire connaître et appprécier », tout cela est très onéreux. Qui va supporter ces frais-là?

Il y en a beaucoup qui vont me répondre : « C'est une question d'intérêt général, c'est donc l'Etat qui doit faire les avances et les sacrifices ».

Le moment semble vraiment mal choisi, et l'on serait fraîchement accueilli par le Ministère des Finances !

Paraphrasant la fable du Renard et de la Cigogne, l'on nous répondrait aussitôt :

« N'est-ce donc point assez de supprimer nos règlements prohibitifs, et de daigner ne percevoir qu'un seul impôt au lieu de deux sur les jus concentrés? »

Hélas ! oui, contentons-nous de ne plus être étranglés, n'en demandons pas davantage à l'Etat.

Conclusion : C'est aux intéressés seuls qu'il appartient de se débrouiller. Il leur faudra pour cela beaucoup de volonté, et d'efforts disciplinés ; mais n'est-ce pas le lot de toutes les choses humaines ? Quels succès a-t-on jamais obtenus sans efforts ?

Il s'agit de sauver les viticulteurs de crises périodiques qui les ruinent et de leur assurer au contraire la régulière et normale prospérité à laquelle ils ont droit. Aucun effort ne doit coûter pour y atteindre. Si un effort ne suffit

pas, on en fera dix. S'il faut que tout le monde s'y mette et que chacun fasse dix efforts au lieu d'un, il n'y a pas à hésiter, que personne ne se dérobe à ce décuple effort, et la situation sera vite nettoyée !

« L'histoire nous apprend qu'en de tels accidents
On fait de pareils dévouements ».

Voyons en tout cas les précédents ; il y en a de topiques.

Il y a une trentaine d'années, les distilleries de pomme de terre avaient tellement pullulé en Allemagne qu'il n'y avait plus assez de débouché pour l'alcool dans le pays.

Les intéressés, c'est-à-dire les distillateurs allemands se concertèrent pour créer « La Centrale pour la Vente de l'Alcool ». Cette idée eut pour principal apôtre et fondateur le professeur Wittelshoeffer qui lui assigna les deux principales directives suivantes :

1° Etablir un prix à peu près constant pour créer et amplifier un débouché important dans le sens de l'alcool dénaturé, employé pour la force motrice ou pour le chauffage et l'éclairage. Consacrer tous ses efforts à développer ces consommations-là, et pour cela installer des laboratoires de recherches pour les meilleurs types de moteurs, de lampes, de réchauds, etc...;

2° Exporter à *n'importe quel prix* les excédents pour les empêcher de peser sur le marché national. Le sacrifice qui en résultait était compensé par les cours auxquels *la Centrale* vendait l'alcool raffiné ou l'alcool dénaturé en Allemagne même. Cette tactique est ce que l'on appelle le « dumping ».

La Distillerie allemande se disciplina scrupuleusement à cette organisation qui fit sa fortune. La production annuelle de l'alcool atteignit jusqu'à 4 millions d'hectolitres, et là-dessus, progressivement, la consommation d'alcool dénaturé s'éleva à 45 % de la production totale.

Un autre précédent bien caractéristique, c'est celui du *Comptoir d'Exportation* que les Fabricants de sucre de Russie avaient créé il y a environ 35 ans, sous le nom de « Normirowka » et qui a fonctionné régulièrement pendant une vingtaine d'années.

Les Russes fabriquaient beaucoup plus de sucre que le pays n'en consommait. Qu'on appelle cela *surproduction* ou bien *sous-consommation*, peu importe ! Le résultat est toujours le même : effondrement des cours au-dessous des prix de revient.

Les Russes résolurent d'écouler leurs excédents à l'étranger, *bien en-dessous du prix de revient*, afin d'y forcer la vente. Tout fabricant de sucre était obligé d'exporter chaque année une proportion de sa fabrication dont la *norme* était fixée sans appel par la Normirowka. Cette proportion était calculée suivant les stocks et les conditions du marché, de façon qu'il n'y eût pas insuffisance de sucre pour la consommation intérieure. La Normirowka avait pris cet engagement vis-à-vis du Gouvernement, car sans cela, elle aurait pu créer la disette pour enfler anormalement le prix de vente.

Naturellement, les fabriques de sucre peu éloignées de la Baltique ou de la Mer Noire étaient seules dans la possibilité de faire économiquement de l'expor-

tation ; mais il y a toujours des moyens de s'arranger pour rétablir l'équilibre entre les intéressés : les sucreries très éloignées de la mer qui avaient l'ordre d'exporter par exemple mille sacs de sucre, achetaient à leurs confrères de la Baltique des « certificats de sortie » pour cette quantité de sucre. La valeur du certificat de sortie résultait de la différence de prix entre le sac de sucre vendu en Russie, et celui qui était exporté. La Sucrerie voisine de la mer exportait donc en réalité *tout* son sucre, mais elle n'y perdait pas, parce que l'encaissement des certificats de sortie vendus faisait la péréquation des prix.

L'on ne manquera pas de me faire remarquer qu'aujourd'hui, ces pratiques de « *dumping* » sont réprouvées par les arrangements internationaux et l'on a eu raison. Les Allemands ont abusé du *dumping* qui est devenu entre leurs mains un instrument de concurrence déloyale. Ils ont voulu, par exemple, ravir à nos fabricants français de produits chimiques les débouchés qu'ils possédaient en Italie : vite un dumping inondant l'Italie d'acides ou de soude à des prix bien inférieurs au prix de revient. Une fois nos concitoyens éliminés et le marché italien conquis, le cartel allemand s'est dédommagé en relevant progressivement les prix.

Le procédé est bien simple, on le voit, et peut être généralisé dans toutes les directions ; mais c'est une concurrence déloyale, car aucun pays ne peut résister à de pareilles manœuvres ; c'est un vrai « *torpillage commercial* ». Aussi les Etats-Unis, l'Angleterre et la France ont-ils déclaré vouloir s'opposer à ces pratiques par des tarifs de contre-dumping, calculés en conséquence. Je ne chercherai pas si ce « contre-torpillage » est bien efficace, mais, revenant à la question de la vigne, je m'empresserai de dire qu'en ce qui la concerne, il ne s'agira pas de dumping international.

Pour le moment c'est chez nous-mêmes, et non pas à l'étranger, que les débouchés nouveaux sont à créer, et par conséquent, nous n'avons pas à recevoir d'admonestation de personne.

Ne voyons-nous pas chaque jour les Grands Magasins solder à bas prix des articles sacrifiés, des articles de réclame, et se dédommager sur les autres marchandises à la mode ?

Personne ne pourra donc reprocher aux viticulteurs syndiqués de vendre au rabais, dans les débuts, leurs jus concentrés, pour les faire connaître et apprécier. Et comme de ce fait le marché du vin sera déchargé des excédents dont il souffrait, il y aura compensation par une meilleure tenue des cours.

J'irai plus loin. Je prétends que dans un avenir peu éloigné — si toutefois nos viticulteurs savent se discipliner comme l'ont fait les Allemands et les Russes dans les cas que j'ai cités — les jus concentrés, loin d'être un article sacrifié, seront très appréciés, très demandés, comme matière première impérissable de nombreuses manufacturations sur place, donc vendus dans des conditions avantageuses. Ce jour-là, nous commencerons à en faire l'exportation, mais j'espère que les viticulteurs, fidèles à leur solidarité, sauront faire à ce propos de l'anti-dumping.

Je m'explique, en recourant à un exemple vécu et qui fut bien douloureux pour nos finances !

Pendant la guerre, nos principales mines de houille étaient dévastées ou occupées par les Allemands ; il nous fallait du charbon à tout prix. Nos bons amis et alliés, les Anglais, ont profité de leur situation pour faire de *l'anti-dumping*. Le charbon, réquisitionné comme marchandise de guerre, fut livré à l'industrie anglaise à sh. 45 la tonne, tandis qu'on nous le taxa deux fois et demie plus cher, et qu'on haussa en plus le fret d'une façon insensée. On peut dire que, par cet anti-dumping, l'Angleterre nous a, en fait, forcés à lui solder ses frais de guerre.

Pourquoi n'agirions-nous pas de même avec des produits qui sont une spécialité de notre sol ? Faisons un prix avantageux à nos concitoyens, mais employons un tarif plus élevé pour nos exportations. Pourquoi même ne mettrions-nous pas tout de suite ce procédé en œuvre avec nos phosphates de l'Afrique du Nord, qui constituent pour la France une véritable maîtrise du phosphate ? Faire payer bon marché aux Français, afin que ce merveilleux engrais mette notre agriculture en joie, et au contraire doubler le prix pour l'exportation. Ne serait-ce pas le meilleur moyen d'amortir nos effroyables dettes de guerre, et cela justement par une riposte aux anti-dumpings qui ont abusivement enflé ces dettes ; car l'anti-dumping de la houille anglaise ne fut pas le seul ! Il n'y a qu'à se rappeler les prix auxquels on nous a fait payer le blé, l'essence, le cuivre, etc...

Donc pas de faux scrupules à ce sujet, si la possibilité se présente de jouer de cette arme ; mais la viticulture n'en est pas encore là.

Comment devrait-on adapter à la création de l'industrie du jus concentré les méthodes de la Centrale allemande ou de la Normirowka russe ?

A la base de ces systèmes, il faut, de la part des syndiqués, une discipline rigoureuse, discipline à laquelle on doit se plier avec joie, puisqu'on se l'impose à soi-même et qu'on sait le bienfait final qui en résultera.

Je ne suis pas qualifié pour fixer les règles d'un tel accord ; c'est aux viticulteurs qu'il appartient de mettre cela sur un pied équitable. Le commerce des crus classés devra-t-il en faire ou non partie ? Les vins, que certains viticulteurs sont obligés d'envoyer à la distillation ne seront-ils pas à compter en déduction de la *norme* à faire concentrer ? Sous quelle forme et sous quelle appellation créera-t-on des titres analogues aux certificats de sortie de la Normirowka russe, afin que les petits producteurs se libèrent de leur obligation en se rachetant vis-à-vis de ceux qui auront installé la concentration des jus ? etc...

Il y aura des difficultés à résoudre, c'est incontestable. Où n'en trouve-t-on pas aujourd'hui ? Mais avec de la bonne foi et avec la volonté d'aboutir, on en viendra certainement à bout.

Dernier point de vue : Que dira le consommateur d'un Cartel de ce genre ? Ne va-t-il pas protester que c'est anti-démocratique et contraire à nos libertés?

Pour répondre à cette objection, examinons de plus près les variations du marché des vins depuis quelques années.

Avant la guerre, plusieurs années successives de grande récolte de raisin ont ruiné, ou tout au moins gravement hypothéqué les viticulteurs. La récolte française du vin n'était estimée qu'à moins d'un milliard. Tandis qu'en 1918,

avec 45 millions d'hectolitres de vin, les documents statistiques de l'Administration des Contributions Indirectes l'ont estimée à environ 4 milliards 600 millions.

Les 45 millions d'hectolitres de 1918 auront donc rapporté aux viticulteurs cinq fois plus d'argent que les grosses récoltes de 1907, 1908 et 1909. Ne pas oublier qu'en 1918, notre change n'était presque pas entamé. L'année 1907 avait produit 75 millions d'hectolitres, Algérie comprise.

Si donc nous supposons un instant qu'en 1907 les viticulteurs syndiqués se soient avisés de jeter 20 ou 25 millions d'hectolitres de vin à la mer, au lieu de la surproduction, ils auraient créé le déficit, et par conséquent l'emballement des cours à un taux qui aurait de beaucoup compensé la destruction des 25 millions d'hectolitres.

Naturellement, ce n'est là qu'une hypothèse, qui n'aurait pu être mise à exécution, car c'eût été un crime contre le consommateur, et les Pouvoirs publics l'auraient puni, tout comme on condamnerait ceux qui brûleraient des meules de blé une année de surproduction.

Créer une industrie annexe de secours, capable d'absorber les excédents, et non de les détruire, est une toute autre chose, car cette industrie nouvelle offre aux consommateurs des produits alimentaires nouveaux dont ils vont tirer profit et satisfaction.

Mais il faudra — comme on l'avait pratiqué en Russie — opposer une borne à la tentation qu'on pourrait avoir d'exagérer les débouchés annexes pour créer le déficit du vin, car le consommateur n'oublie pas les prix exorbitants qu'il a payés aux marchands de vin au lendemain de la paix. Il a dû en outre se restreindre et se priver.

Le danger d'un déficit *artificiel*, en vue d'une spéculation à la hausse, serait bien facile à conjurer : un simple décret autorisant temporairement à reprendre un ou deux millions de quintaux de sirop pour les diluer, les faire fermenter et en produire du vin, et la spéculation aurait vécu !

Enfin, si par hasard, une récolte venait à se montrer très déficitaire, une reprise analogue sur les stocks de concentrés de l'année précédente, pour en faire du vin, remettrait tout en ordre, et sauverait le consommateur d'une hausse redoutable.

Que veut-on que puisse objecter le consommateur contre le Cartel qui protégera les viticulteurs contre les crises de vente, s'il voit que toutes précautions sont prises contre les abus dont il aurait lui-même à souffrir ?

C'est contre les spéculateurs, mais en même temps au double profit du consommateur et du producteur, que le Syndicat régulateur des vins opérerait. Les cours des vins jouiraient d'une stabilité relative, assurant un bénéfice normal au producteur, mais protégeant le consommateur contre les hausses dont il a souffert dans le passé.

Cette stabilité résulterait de ce que l'on ne ferait beaucoup de concentrés et d'eaux-de-vie (produits impérissables et stockables sous un faible volume) que les années de très grosses récoltes, tandis qu'en années de déficit, on profiterait des stocks pour ne concentrer presque rien et pour ne faire que du vin.

Cette stabilisation, que tant de matières industrielles connaissent déjà,

n'est-elle pas éminemment désirable pour les viticulteurs, afin de les mettre définitivement à l'abri de crises douloureuses comme celles dont ils souffrent aujourd'hui ?

Que ce soit par la méthode dont je viens de tracer les grandes lignes, ou que ce soit par d'autres moyens, peu importe, pourvu que l'on fasse quelque chose d'utile, et que l'on aboutisse au résultat.

Ce que j'ai voulu surtout démontrer, c'est que l'Etat ne peut donner que des palliatifs incertains et temporaires, et non pas une solution définitive. Celle-ci doit être trouvée, codifiée, et appliquée avec méthode et discipline *par les intéressés eux-mêmes*. Ils ne doivent pas s'accorder de répit qu'ils n'aient mis sur pied une *union sacrée* pour une action concertée. En un mot, c'est à eux de se sauver eux-mêmes en vertu de la sage maxime :

Aide-toi, le ciel t'aidera ! E. BARBET,

Ancien Président de la Société des Ingénieurs civils de France.

LES PRODUCTEURS DIRECTS EN 1924

Pour les viticulteurs de l'Ile-de-France 1924 rappellera une année de *mildiou*. Le cryptogame y a sévi avec une intensité à laquelle ils n'étaient plus habitués.

Aussi était-ce, par excellence, le moment choisi pour s'assurer si quelques *hybrides producteurs directs* offraient *réellement* une résistance absolue *sans aucun traitement liquide, ni poudreux*, au champignon.

Nous avons tenté l'expérience, quoi qu'il puisse en advenir pour nos intérêts.

Voici le résultat de nos observations :

Résistance absolue. — Blancs : Bertille-Seyve N^{os} 450 et 2419 — Seibels N^{os} 867, 880 et 5462.

Noirs : Castel N^{os} 4001 et 8930 — Baco 24-23 N° 1 - Bertille Seyve N^{os} 413, 460, 822 et 872 — Gaillard Girerd N° 2 — Oberlin N° 595 — Seibel N^{os} 2834, 4696 et 5575.

Résistance relative des feuilles ; absolue du fruit (récolte satisfaisante). — Blancs : Malègue 1647-8 — Seibel N^{os} 4638 et 5279 — Tôtmur.

Noirs : Bertille Seyve N^{os} 561 et 893 — Castel N^{os} 2528 et 16525 — Couderc N^{os} 4401 et 7120 — Douriou — Estellat — Oberlin N° 663 — Seibel N° 4643.

Parmi ceux qui n'ont offert aucune résistance, il convient de citer *Seibel blanc* N° 4986.

Si nous nous reportons à nos observations de 1923 quant à la coulure (*Revue* N° 1545, T. LX, 7 février 1924), nous trouvons que *Bertille Seyve* N° 822 à débourrement extra-tardif est le cépage de résistance idéale aux deux terribles minotaures. Malheureusement, quoique à maturation pour ainsi dire spontanée et assurée *en coteaux*, quelle que soit l'année, telle 1924, il est de maturité un peu trop tardive pour notre latitude.

Suivent aussitôt après : *Bertille Seyve* N^os^ 460 et 872 ; depuis leur apparition ils nous ont donné entière satisfaction quant au rôle que nous leur faisons jouer, c'est-à-dire celui de producteur de boisson familiale.

En blanc, *Seibel* N° 5279 est le seul qui puisse actuellement être recommandé pour le Nord, comme résistant *sûrement* au *mildiou* et *suffisamment* à la coulure.

Et il est prudent et sage de s'arrêter là, quant à présent.

René Salomon.

CONCLUSIONS SUR LE CHOIX DES PORTE-GREFFES EN SUISSE

Observations faites sur la récolte des vignes d'essais de la Station viticole de 1911 à 1924

La détermination de la récolte chaque année, sur chaque porte-greffe, dans toutes les vignes d'essais, le prélèvement de tous les échantillons avec analyse complète, calcul du coefficient de maturité et du sucre au cep, représentent un travail très considérable. Nous avons maintenant quelque quinze ans d'observations continues pendant lesquels nous avons suivi tous les porte-greffes sur tous les points de notre vignoble. Aujourd'hui déjà, nous appuyant sur les observations faites, nous pouvons reconstituer notre vignoble avec une assurance suffisante qui deviendra absolue lorsque nous aurons ajouté cinq nouvelles années d'observations à la série actuelle. Cela peut paraître trop long aux non-initiés, mais les problèmes viticoles ne se résolvent pas uniquement par des hypothèses...

En général, la récolte d'un même porte-greffe se montre assez semblable à elle-même, en quantité et qualité, sur les divers points du vignoble vaudois. Comme dans toutes les expériences culturales, une anomalie peut se présenter ici ou là dont on ne doit pas exagérer l'importance.

Dans les premières années de notre reconstitution on plantait du Riparia Gloire, du Rupestris du Lot, du Riparia × Rupestris 11 F Dufour, du Solonis × Riparia 1616, enfin les franco × américains, Aramon × Rupestris 1 et Mourvèdre × Rupestris 1202.

Aujourd'hui les Riparia × Rupestris 3309, 3306, 101.14, 11 F sont de beaucoup les plus demandés et s'emploient dans toutes les terres de notre vignoble qui ne sont pas « difficiles », c'est-à-dire trop calcaires, trop superficielles ou trop compactes. Dans ce groupe des terres difficiles, nous avons tendance à introduire maintenant, partout où l'on désire de la qualité, les hybrides de Berlandieri, en particulier Chasselas × Berlandieri 41 B et Berlandieri × Riparia 157.11.

Les expériences poursuivies dans nos vignes d'essais jusqu'à aujourd'hui démontrent d'une part que la substitution de nouveaux porte-greffes aux anciens est entièrement justifiée, d'autre part, que certains des premiers porte-

greffes méritaient la confiance qu'on leur avait témoignée. Ainsi, le Solonis × Riparia 1616, le Riparia × Rupestris 11 F Dufour, se montrent en général des porte-greffes régulièrement productifs et de qualité, généreux, sucrés et peu acides.

Les porte-greffes américains purs, Riparia Gloire et Rupestris du Lot ont été avantageusement remplacés surtout pour la quantité de la récolte, par les Riparia × Rupestris. Mais il faut reconnaître que le Gloire, s'il est peu généreux, donne un produit de qualité, sucré et peu acide. Bien adapté, il peut même arriver à produire suffisamment, sans diminuer de qualité.

Par contre, le Lot est généralement peu généreux et peu sucré.

Les deux franco × américains, Mourvèdre × Rupestris 1202 et Aramon × Rupestris 1 ont perdu leur procès dans notre vignoble. Ils produisent du bois et des feuilles, peu de raisins, sans compenser par la qualité la rareté du produit. Des deux, l'Aramon 1 est supérieur dans l'ensemble en quantité et en qualité au 1202 qui détient presque partout, chaque année, le record de la plus petite production, de la plus faible teneur en sucre et de l'acidité la plus élevée.

Il est inutile de faire ressortir davantage — les tabelles le démontrent suffisamment — la bonne tenue des Riparia × Rupestris 3309, 3306, 101.14 qui sont venus s'ajouter au 11 F Dufour. Tous ces porte-greffes donnent, cela va de soi, des résultats quelque peu différents, suivant leur adaptation plus ou moins bonne aux diverses terres, mais ils permettent dans l'ensemble une reconstitution réussie de la part de nos vignobles. Une anomalie se présente de temps à autre, ainsi l'acidité un peu trop élevée du Riparia × Rupestris 3306 et du 11 F.

Des hybrides à sang de Berlandieri que nous utilisons surtout en sols difficiles, où l'on désire néanmoins obtenir des produits de qualité, il faut tout d'abord signaler le Chasselas × Berlandieri 41 B qui se fait remarquer souvent par une fructification élevée et une forte teneur en sucre. Il est suivi en bon rang par le Berlandieri × Riparia 157.11.

D'autres porte-greffes spéciaux sont à l'étude dans les vignes d'essais de la Station Viticole mais ne jouent pas de rôle pratique dans la reconstitution de nos vignobles. Ainsi le Riparia × Cordifola-Rupestris 106.8, à fructification irrégulière, assez réduite dans la vigne d'essais d'Epesses ; le Cabernet × Berlandieri 333, un franco-américain peu généreux dans la vigne d'Aigle, mais fort intéressant dans une vigne d'essais d'Arnex-sur-Orbe à sol extraordinairement difficile (très compact, 48 à 60 % de calcaire) ; la série des hybrides de Berlandieri de Téléki qui méritent d'être encore suivis.

Il ne faut pas exagérer d'autre part l'action sur la production, en quantité et qualité, du porte-greffe. Certains vignerons sont trop enclins à attribuer uniquement au porte-greffe tous les déficits déterminés par les soins insuffisants apportés au sol ou à la plante. La fumure, la culture, la lève (attache) — effectuée assez tôt — le caractère météorologique de l'année affectent bien davantage l'ensemble de la récolte que le porte-greffe choisi. L'influence du porte-greffe s'exerce de façon indéniable, mais elle est relativement variable.

Un porte-greffe idéal unique ne peut pas être recommandé pour la reconstitution de tous les vignobles de la Suisse Romande. Telle variété conviendra à un terrain donné, à une région déterminée, telle autre réussira mieux ailleurs. Puis la grosse récolte sur porte-greffe préféré n'est pas toujours constante.

Dans nos vignes d'essais, un porte-greffe produit les premières années une récolte très forte pour être devancé plus tard par d'autres concurrents et ceux-là, dans la période à venir, pourront céder à leur tour le pas à des variétés dont le plein rapport est plus tardif.

Dans les époques qui précédèrent le greffage de la vigne on plantait notre *chasselas* franc de pied dans tous les terrains, dans toutes expositions et l'on récoltait, sans possibilité de modifier le résultat, ce que le plant voulait bien produire. Un des avantages offerts par la reconstitution du vignoble est de pouvoir adapter souvent au sol un porte-greffe « améliorant », qui influence avantageusement en quantité et en qualité le produit des greffons.

Dr H. Faës,
Chef de la Station fédérale d'Essais viticoles de Lausanne.

ACTUALITÉS

Assemblée générale constitutive de la Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest. — L'affaire des vins de Vouvray. — Principes fertilisants exigés par la vigne. — Les droits de douane sur les vins mousseux au Pérou. — Influence de la chaleur sur la surface totale des éléments du sol (M. C.). — Les accidents du travail en agriculture. — Ecole d'agriculture et de viticulture.

Assemblée générale constitutive de la Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest. — Le dimanche 14 juin 1925, à 2 heures, les délégués des principaux Syndicats et Associations viticoles des départements du Centre et de l'Ouest se sont réunis à l'Hôtel de Ville de Tours, pour procéder à la constitution d'une Confédération générale de vignerons.

Etaient présents :

MM. Rougeron, délégué de la Fédération des Syndicats viticoles de Montluçon (Allier) ;

Rapin, secrétaire du Syndicat Viticole de Quincy (Cher) ;

Chataignier, Chatet, Chauvigné, Fillet, Germain, Heurtault, Jahan, Martin, Morin, Rousin et Vavasseur, représentant les Groupements agricoles et viticoles d'Indre-et-Loire (Union Viticole, Union Fédérative, Société d'Agriculture, Syndicats Viticoles, Vinerie Coopérative, etc.) ;

Chenu, Cochonneau, Deligeon, Denis, Ledoux, Leroy, Marionnet, Piquet, Porcher, Quenioux, Renard, Berthonneau, Garnier, représentant les Groupements agricoles et viticoles du Loir-et-Cher (Syndicat des côtes du Cher ; Syndicat des coteaux du Loir ; Association des viticulteurs, Syndicat des agriculteurs, Fédération du Centre) ;

Desage, directeur du Syndicat des agriculteurs du Loiret ;

De Camiran, délégué du Syndicat des agriculteurs de la Loire-Inférieure et président du Comice Agricole de Vernou ;

Le Dr Maisonneuve, président de l'Association des Viticulteurs de l'Anjou ; Bourcier et Richardin, de Maine-et-Loire ;

Grollier, secrétaire de l'Union des Viticulteurs du Puy-de-Dôme ;

Creuzé, président de la Société d'Agriculture de la Vienne.

S'étaient excusés :
MM. Jules Gautier et Suard (Indre-et-Loire) ;
Charpentier et Trouard-Riolle (Indre) ;
Cherrier et Supplisson (Cher) ;
Bernard et Boudin (Loir-et-Cher) ;
Des Ages (Maine-et-Loire) ;
Girard (Nièvre) ;
Carre et Modre (Sarthe) ;
De Gouttepagnon (Vendée) ;
Noellet (Puy-de-Dôme) ;
Lefeuvre (Deux-Sèvres).

*
* *

M. Germain, président de l'Union Vinicole d'Indre-et-Loire ouvre la séance. Après avoir souhaité la bienvenue à tous, il invite l'assemblée à faire choix d'un Président pour diriger les débats ; à l'unanimité, M. Germain est investi de cette fonction, MM. Maisonneuve et Martin assistent le Président et M. Garnier, secrétaire général de la Fédération des Associations agricoles du Centre, remplit les fonctions de secrétaire.

M. le Président pose immédiatement la question de l'opportunité de créer une Confédération générale des vignerons pour les quatorze départements viticoles du bassin de la Loire.

Après quelques explications de MM. Maisonneuve, Bourcier, Martin et Garnier, cette création est décidée à l'unanimité. On passe ensuite à la discussion des statuts. La discussion s'engage notamment sur l'article premier (possibilités juridiques d'adhésion des groupements constitués d'après des lois autres que celles de 1884 et de 1920) ; sur l'article 2 (la Confédération s'appellera Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest) ; sur l'article 3 (le Siège social est fixé à Blois) ; sur l'article 8 (les candidats pour les fonctions d'administrateurs seront choisis, dans chaque département, par les organisations adhérentes).

Répartition des Membres du Conseil. — Cotisation

M. le Président propose en application de l'article 7 des statuts, la répartition suivante des membres du Conseil :

Indre-et-Loire, 5 ; Maine-et-Loire, 5 ; Loire-Inférieure, 5 ; Loir-et-Cher, 5 ; Vienne, 3 ; Vendée, 3 ; Puy-de-Dôme, 3 ; Indre, 3 ; Allier, 2 ; Loiret, 2 ; Cher, 1 ; Deux-Sèvres, 1 ; Nièvre, 1 ; Sarthe, 1.

A l'unanimité, cette proposition est ratifiée par l'Assemblée.

A propos des cotisations, une large discussion a lieu, à la fin de laquelle on vote à l'unanimité, sur la proposition de M. Chataignier, un budget de 6.000 francs pour la première année. La charge sera répartie entre tous les départements adhérents, proportionnellement à leur importance viticole, soit :

Indre-et-Loire	750 francs
Maine-et-Loire	750 —
Loire-Inférieure	750 —
Loir-et-Cher	750 —
Vienne	450 —
Vendée	450 —
Puy-de-Dôme	450 —
Indre	300 —
Allier	300 —
Loiret	300 —
Cher	150 —
Deux-Sèvres	150 ..
Nièvre	150 —
Sarthe	150 —
TOTAL	6.000 francs

Il est entendu que les Groupements viticoles de chaque département s'entendront pour répartir entre eux la contribution demandée, en tenant compte des effectifs, des ressources, etc.

Commission exécutive provisoire

M. Germain est d'avis que la nomination complète du Conseil d'administration soit ajournée jusqu'à la prochaine assemblée générale qui pourra avoir lieu lorsque chaque département aura envoyé ses adhésions.

Il propose en conséquence la nomination d'une Commission exécutive provisoire de sept membres. A l'unanimité il en est ainsi décidé.

Sont désignés pour faire partie de cette Commission :

MM.
Germain (Indre-et-Loire) ;
Maisonneuve (Maine-et-Loire) ;
De Camiran (Loire-Inférieure) ;
Quenioux (Loir-et-Cher) ;
Creuzé (Vienne) ;
Noellet (Puy-de-Dôme) ;
Soreau (Loiret).

Cette Commission aura tous pouvoirs pour réaliser les formalités d'organisation définitive de la C.G.V. et pour entreprendre l'action de défense viticole, sur les points urgents.

M. Martin souligne la nécessité d'entamer, à bref délai, une campagne contre la mention « vin non compris » dans les repas à prix fixe.

Une protestation sera élevée contre l'article 4 du projet Caillaux qui assimile les viticulteurs à des fabricants industriels.

Il est décidé également que la C.G.V. du Centre et de l'Ouest invitera ses groupements adhérents à mettre à l'étude d'urgence la question du vinage en franchise.

Après quelques observations concernant la crise viticole, la séance est levée à 5 h. 30.

Le Secrétaire, — Paul Garnier.

Le Président, — Paul Germain.

L'affaire des vins de Vouvray. — La cour d'appel a rendu le 16 juillet son arrêt dans l'affaire des vins de Vouvray.

Elle confirme le jugement du tribunal de Tours en ce qui concerne les communes de Neuillé-le-Lierre et de Nazelles qui s'étaient vu refuser le droit à l'appellation de Vouvray.

En ce qui concerne les autres communes, c'est-à-dire Noizay, Chançay et Reugny, elle déclare que ces communes sont sur un sol semblable à celui de Vouvray, qu'elles ont justifié que, depuis un temps immémorial, elles vendaient et expédiaient leurs vins sous le nom de Vouvray ; qu'elles doivent bénéficier de la situation acquise, et que c'est à tort que le tribunal de sa propre autorité, a ajouté à leur nom de commune le nom de Vouvray qu'aux termes de la loi de 1919 le tribunal ne pouvait pas ordonner cette adjonction.

Il y a lieu d'infirmer, de ce chef, le jugement du tribunal de Tours en date du 10 juillet 1924 et de dire que les trois communes ont droit de vendre leurs vins sous le nom de Vouvray.

En ce qui concerne les intervenants : M. Monmousseau et le syndicat de Loir-et-Cher, la Cour déclare leur intervention irrecevable.

Les dépens seront supportés par Neuillé-le-Lierre, Nazelles et le syndicat de défense des vins de Vouvray.

Principes fertilisants exigés par la vigne. — Dans son bulletin l'office régional agricole du Midi consacre quelques lignes aux principes fertilisants exigés par la vigne.

Il résulte d'une étude faite par M. Dugast que la vigne à grand rendement

(aramon) exige les quantités suivantes de principes fertilisants par hectare et par an :

Azote	20 kilogs
Acide phosphorique	6 —
Potasse	21 —
Magnésie	8 —
Chaux	24 —

Bien entendu afin d'assurer l'assimilation de ces quantités indispensables, la fumure doit en apporter bien davantage.

La pratique et les expériences ont montré qu'il ne faut pas descendre pour la fumure au-dessous du triple de ces quantités respectives.

Les droits de douane sur les vins mousseux au Pérou. — Il vient d'être apporté une nouvelle modification aux droits sur les vins mousseux importés au Pérou. Ces droits exprimés en soles sont fixés comme suit :

Droit de douane		1,50
Droit de consommation		1,20
Total	par litre	2,70

Le total de ces deux droits était auparavant 3 soles 80 par litre. C'est donc une diminution qu'il convient d'enregistrer.

Au contraire, les droits grevant les vins de Champagne importés au Pérou restent les mêmes :

Droit de douane	soles	3
Droit de consommation		2,30
Total		5,30

Influence de la chaleur sur la surface totale des éléments du sol (1). — L'importance de la considération de l'état physique des sols en agriculture n'est plus à démontrer : toutefois, il faut convenir que les données sur cette question sont peu abondantes, ce qui s'explique par la difficulté de ses études et aussi parce que de nombreux facteurs interviennent pour modifier cet état physique, tels que la végétation, la température, la gelée, la dessiccation, l'addition d'engrais, les façons culturales, etc. L'auteur étudie l'influence de la chaleur en mesurant cette action par l'hygroscopicité du sol; cette hygroscopicité, d'après Bodenkunde, est représentée par le poids d'eau (pour 100 de terre sèche) contenu dans la terre quand elle est en équilibre d'humidité en présence de vapeur d'eau émise sous une cloche dans le vide par une solution d'acide sulfurique à 10 p. 100. M. Smolik a mesuré les dimensions d'un certain nombre d'échantillons de terre, puis il a déterminé l'hygroscopicité de la terre fraîche (non desséchée), desséchée à l'air à 50°, 100 et 150. La diminution de la surface totale des particules terreuses paraît croître avec la température et être maxima vers 50°, d'où une réduction de l'hygroscopicité qui peut s'expliquer par la floculation partielle. Ces résultats permettent de comprendre pourquoi les praticiens obtiennent des rendements plus élevés après des étés secs et chauds : la surface des particules, sièges d'actions superficielles et notamment de pouvoir absorbant, décroît, d'où une augmentation de la mise en liberté des substances nutritives, ce qui augmente la fertilité du sol. Ces données confirment les conclusions de Gustafson, Koning, Hasentaumer ainsi que les expériences de culture de Lebediantzeff. Sous l'action des gelées, on constate une augmentation de l'hygroscopicité si la terre a été au préalable humectée, il faut donc conclure que l'action des gelées n'est pas la même après une pé-

(1) Académie des Sciences, 30 juin 1924, Smolik.

riode humide et une période sèche. Il nous faut retenir de ces études que les conclusions pratiques sont difficiles à formuler d'une façon précise, car le nombre des facteurs qui entrent en jeu est considérable et c'est ce qui complique l'étude des problèmes agricoles dans tous les cas. — M. C.

Les accidents du travail en agriculture. — Nous avons signalé dans un de nos précédents numéros une étude sur les accidents du travail en agriculture faite par M. Razous.

Nous pouvons donner aujourd'hui quelques chiffres intéressants sur cette étude parue dans la *Revue de Statistique de Paris.*

L'auteur nous donne d'abord les résultats d'une enquête faite à ce sujet en Alsace-Lorraine et il établit comment se répartissent entre les différentes cultures de cette région les accidents constatés au cours des années 1922 et 1923. Les voici indiqués dans le tableau ci-après :

NATURES DE CULTURES	1922		1923	
	Surface en hectares	Nombre d'accidents	Surface en hectares	Nombre d'accidents
Terres labourables et près	173.201	728	173.171	903
Forêts	105.744	159	104.805	159
Vignes	10.465	32	10.386	57
Jardins	3.813	38	3.824	35
Pâturages et terrains non cultivés	18.232	»	18.158	»
Totaux	311.455	927	310.314	1.154

M. Razous indique ensuite comment se répartissent d'après leurs causes les accidents « dédommagés » en 1920, 1921 et 1922 par la Corporation agricole du Haut-Rhin :

CAUSES DES ACCIDENTS	NOMBRE D'ACCIDENTS DÉDOMMAGÉS EN		
	1920	1921	1922
Chute d'un arbre, d'un toit, d'une échelle, d'un escalier ou dans une excavation	190	215	245
Ecrasement par un véhicule ou chute d'une voiture, d'un cheval, d'un traineau	104	121	166
Ruades, coups, morsures d'animaux et accidents en montant à cheval	62	55	112
Instruments de travail simples ou bien outils (marteau, hache, pioche, pic)	40	45	42
Chute d'une poutre, d'un édifice qui s'effondre, d'arbres	32	39	57
Moteurs, courroies de transmission et machines agricoles	22	30	26
Chutes dans les fenils, les granges, par des trappes de planches	18	26	31
Chargement et déchargement, manutention d'objets	11	15	23
Causes diverses	62	46	61
Totaux	541	592	763

Enfin, M. Razous passe en revue les principaux moyens permettant d'éviter

les accidents. Il serait trop long de les énumérer, mais nous croyons devoir cependant reproduire ceux indiqués pour l'emploi des animaux.

Les moyens préconisés pour réduire le nombre des accidents dus à l'emploi des animaux sont ceux ci-après :

1° Munir les reproducteurs mâles (étalons et taureaux) d'appareils tels que caveçon et anneau nasal, etc., destinés à les maîtriser, et les attacher avec des chaînes solides ou des licols en bon état ;

2° Aborder toujours les chevaux par un avertissement de la voix et en ayant les bras pendant le long du corps ;

3° Ne panser les chevaux qu'en attaquant toujours par devant ;

4° Avoir des harnais bien ajustés à la taille du cheval afin d'éviter des blessures au cheval et des accidents, et ne poser les harnais sur les animaux que lorsque ceux-ci sont attachés ;

5° Ne frapper les animaux que s'ils sont en défaut et ne pas employer pour les corrections à donner des rênes et du cordeau, qui doivent servir uniquement pour les diriger et les retenir ;

6° Ne jamais, dans la conduite ou la garde d'un animal isolé, enrouler les rênes autour de la main et du poignet ou du corps et ne jamais, étant monté sur un véhicule, tenir en main un animal qui suit le véhicule ;

7° Ne jamais circuler la nuit avec un véhicule sans lanterne et éclairer toute charrette que l'on laisse la nuit sur un chemin ;

8° Ne pas manquer de tenir sa droite, notamment sur les grandes routes fréquentées par les automobiles, ainsi que dans les tournants ;

9° Ne pas traverser les agglomérations à grande vitesse et ne pas entrer à vive allure avec un attelage dans la cour de la ferme, ou dans la cour d'une écurie où l'on remisera l'attelage ;

10° Ne jamais laisser un attelage marcher seul sur une route et ne jamais doubler un autre attelage sans prévenir le conducteur ;

11° Ne pas manquer, en hiver, lorsque le sol est glissant, de ferrer les chevaux avec des crampons ;

12° Empêcher les chiens de poursuivre les voitures, les automobiles et les bicyclettes, par des corrections, lorsque l'on s'aperçoit de ce défaut, ou en les attachant.

Ces diverses recommandations sont le fruit de l'expérience. M. Razous a constaté en effet que l'inobservation très fréquente de ces mesures de prudence élémentaire a été la cause de nombreux accidents.

Il est donc de l'intérêt des agriculteurs non seulement d'en faire leur profit, c'est-à-dire de veiller en ce qui les concerne à la stricte observation de ces dispositions dans leurs exploitations, mais encore de les vulgariser, d'inciter leurs voisins, leurs amis, etc., à les appliquer, car, il ne faut pas l'oublier, les agriculteurs ont souvent des intérêts solidaires, comme dans le cas actuel, par exemple, où les mesures préventives contre les accidents du travail bénéficient non seulement à celui qui les prend, mais à tous les membres de la mutuelle-accidents à laquelle il appartient, car il en résulte en effet une diminution de charges auxquelles tous devraient contribuer si le risque venait à se produire.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — L'examen d'entrée et le concours pour les bourses à l'Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte-d'Or) auront lieu le 15 septembre, au siège de l'Etablissement. Les demandes d'inscription doivent être adressées avant le 5 septembre au directeur. Le programme des cours et des conditions d'admission est envoyé à toute personne qui en fait la demande au directeur de l'Ecole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 145 à 190 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 135 à 155 francs la pièce ; de Blois, de 120 à 135 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 135 à 205 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, 1er choix, de 300 à 310 francs, 2e choix, 230 à 240 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 4 fr. 75 à 6 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins rouges de 4 fr. 25 à 6 francs.

MIDI. — *Nîmes (27 juillet 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 44 à 55 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de » fr. » à 5 fr. 75 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 490 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 270 à 275 fr.

Montpellier (21 juillet). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 45 à 58 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. » à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 480 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 270 à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc à 52°, 270 francs. Crème de tartre, 480 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 80 à 2 fr. 10 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Béziers (31 juillet). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 50 à 53 francs ; de 10°, de 54 à 56 francs ; de 11°, de » à » francs ; vins rosés, de » fr. » à 6 fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (25 juillet). — Vins rouges de 8 à 9°, de 46 à 50 fr. ; de 10 à 11°, de 50 à 58 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. » à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 août 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 56 à 68 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (1er août). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 48 à 62 francs l'hectolitre. Alcools. Eau-de-vie de marc, » fr. Alcools de vin 86°, » à » francs.

Perpignan (1er août). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 48 à 52 francs ; de 10 à 13°, de 52 à 66 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15° à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à » fr. » l'hectolitre.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 128 fr. 00 à 142 fr. : orges, 100 fr. à 112 fr., escourgeons. 90 fr. à 98 fr. 00 ; maïs, 112 à 115 fr. : seigle, 95 fr. à 98 fr. ; sarrasin, 89 fr. 00 à 91 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 93 fr. à 115 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 133 fr. 75. — Buenos-Ayres, 103 fr. 11. — Chicago, 119 fr. 84. — Sons, 62 fr. 00 à 69 fr. 50.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs ; jaune commune, » à » fr. ; Saucisse rouge, de 60 à 80 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 60 francs. Paris, 55 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris, : Paille de blé, 140 à 165 fr. ; paille d'avoine, de 105 à 135 fr. ; paille de seigle, 140 à 165 fr. ; luzerne, 150 à 200 fr. ; foin, 140 à 190 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 113 kgr. 108 fr. » (Marseille) ; d'arachides blancs, 85 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 64 fr. 00 ; de coprah, 86 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six Midi, à 86° 450 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 216 fr. à 217 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 16 fr. 30. — Veaux, 4 fr. 50 à 10 fr. 80. — Moutons, 2 fr. 50 à 20 fr. — Porcs, 6 fr. 20 à 13 fr. 00.

Crème de tartre 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 80 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-96 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20-22 % de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 %, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/16 % d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 % d'azote), 182 fr ; à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 116 à 122 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 80 fr. 25.

Sulfate de cuivre 98 % en sacs, de » à 216 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 78. — **Soufre trituré** 98 %, 64 fr. 50. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots du Midi, de 400 à 700 fr. — Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires communes : 300 à 400 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 30 fr. le 100. — Amandes vertes, de 300 à 500 fr. — Prunes reines-claude, de 300 à 800 fr. — Cerises Paris, de 300 à 550 fr. — Bananes : 60 à 120 fr. — Ail 300 à 450 fr. — Champignons, 300 à 1.200 fr. — Choux-fleurs : de 125 à 275 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 60 à 100 fr. — Haricots verts de Saumur, de 150 à 380 francs. — Pois verts Paris, de 70 à 120 fr. — Aubergines du Midi, de 40 à 60 fr. — Pêches Midi, de 300 à 800 fr. — Framboises 400 à 650 fr. — Figues fraîches, de 300 à 500 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 26 juillet au samedi 1er août 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	24 »	16 »	20 »	6
Lundi.....	20 »	14 »	15. 5	14
Mardi.....	21 »	12 »	16. 5	2
Mercredi..	20 »	14 »	17 »	1
Jeudi.....	21 »	14 »	17. 5	»
Vendredi..	21 »	15 »	18 »	5
Samedi....	» »	» »	» »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	24 »	» »	» »	»
Lundi.....	25 »	12 »	18. 5	»
Mardi.....	22 »	13 »	17. 5	»
Mercredi..	21 »	15 »	18 »	»
Jeudi.....	25 »	12 »	18. 5	»
Vendredi..	28 »	14 »	21 »	6
Samedi....	» »	» »	» »	»
LYON				
Dimanche.	24 »	14 »	19 »	»
Lundi.....	27 »	13 »	20 »	2
Mardi.....	23 »	10 »	16. 5	»
Mercredi..	26 »	12 »	19 »	»
Jeudi.....	30 »	20 »	25 »	»
Vendredi..	27 »	12 »	19. 5	11
Samedi....	» »	» »	» »	»
MARIGNANE				
Dimanche.	28 »	19 »	23. 5	»
Lundi.....	28 »	19 »	23. 5	5
Mardi.....	22 »	12 »	17 »	»
Mercredi..	» »	14 »	» »	»
Jeudi.....	30 »	» »	» »	»
Vendredi..	30 »	17 »	23. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
TOULOUSE				
....26....	» »	13 »	» »	32
....27....	25 »	14 »	19. 5	»
....28....	23 »	10 »	16. 5	»
....29....	» »	12 »	» »	»
....30....	30 »	» »	» »	»
....31....	22 »	13 »	18. 5	»
.... 1....	» »	» »	» »	»
MONTPELLIER				
....26....	» »	» »	» »	»
....27....	» »	13 »	» »	»
....28....	28 »	14 »	21 »	»
....29....	31 »	16 »	23. 5	»
....30....	» »	17 »	» »	»
....31....	33 »	19 »	26 »	»
.... 1....	» »	» »	» »	»
BORDEAUX				
....26....	24 »	13 »	18. 5	»
....27....	22 »	10 »	16 »	2
....28....	22 »	9 »	15. 5	»
....29....	» »	10 »	» »	»
....30....	31 »	» »	» »	»
....31....	23 »	15 »	19 »	»
.... 1....	» »	» »	» »	»
NANTES				
....26....	25 »	» »	» »	»
....27....	21 »	» »	» »	»
....28....	» »	» »	16. 5	»
....29....	20 »	13 »	» »	»
....30....	» »	» »	» »	»
....31....	» »	14 »	» »	»
.... 1....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Cie D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.